

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



DONUT-MAKER SDM 800 A1

DE AT CH

DONUT-MAKER

Bedienungsanleitung

IT CH

PIASTRA PER CIAMBELLE

Istruzioni per l'uso

FR CH

APPAREIL À DONUTS

Mode d'emploi

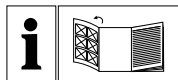
GB

DOUGHNUT MAKER

Operating instructions

IAN 86361

CH



DE AT CH

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

FR CH

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

IT CH

Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

GB

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
FR/CH	Mode d'emploi	Page	7
IT/CH	Istruzioni per l'uso	Pagina	13
GB	Operating instructions	Page	19



INHALTSVERZEICHNIS

SEITE

Einleitung	2
Verwendungszweck	2
Lieferumfang	2
Gerätebeschreibung	2
Technische Daten	2
Sicherheitshinweise	2
Donutmaker vorbereiten	3
Donuts backen	3
Reinigen und Pflegen	4
Aufbewahren	5
Rezepte	5
Entsorgen	5
Garantie und Service	6
Importeur	6

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

Donut-Maker

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Verwendungszweck

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Backen von Donuts. Dieses Gerät ist ausschließlich vorgesehen für die Benutzung in privaten Haushalten. Es ist nicht vorgesehen für die Zubereitung anderer Lebensmittel und nicht zur Verwendung in gewerblichen oder industriellen Bereichen.

Lieferumfang

- Donut-Maker
- Bedienungsanleitung

Gerätebeschreibung

- 1 Betriebslampe (Rot / Grün)
- 2 Kabelaufwicklung
- 3 Handgriff
- 4 Verriegelung

Technische Daten

Spannung: 220 - 240 V ~/50 Hz
Leistungsaufnahme: 800 W

Sicherheitshinweise

Um Lebensgefahr durch elektrischen Schlag zu vermeiden:

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät niemals mit Wasser in Berührung kommt, solange der Netzstecker in der Steckdose ist, insbesondere wenn Sie es in einer Küche in Nähe der Spüle verwenden.
- Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Stecker aus der Steckdose. Das Ausschalten alleine genügt nicht, weil noch immer Netzspannung im Gerät anliegt, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt.

Um Brand- und Verletzungsgefahr zu vermeiden:

- Die Geräteteile können beim Betrieb heiß werden, fassen Sie daher nur den Handgriff an.
- Teigwaren können brennen! Stellen Sie das Gerät deshalb niemals unter brennbaren Gegenständen ab, insbesondere nicht unter brennbaren Gardinen.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt arbeiten.

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Beim Öffnen des Deckels können sehr heiße Dampfschwaden entweichen. Tragen Sie beim Öffnen daher besser Topf-Handschuhe.
- Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.

Donutmaker vorbereiten

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, überzeugen Sie sich davon, dass das Gerät, Netzstecker und Netzkabel in einwandfreiem Zustand sind und alle Verpackungsmaterialien vom Gerät entfernt sind.

Reinigen Sie zunächst das Gerät, wie im Kapitel "Reinigen und Pflegen" beschrieben.

Fetten Sie die Backflächen leicht mit zum Backen geeigneter Butter, Margarine oder Öl ein. So lösen sich eventuelle fertigungsbedingte Rückstände an den Backflächen besser.

Heizen Sie das Gerät bei geschlossenem Deckel einmal kurz auf:

1. Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
2. Die rote Betriebslampe ❶ leuchtet, solange der Netzstecker in der Steckdose ist. Die grüne Betriebslampe ❶ leuchtet auf, sobald das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat.

Achtung:

Fassen Sie das Gerät nur am Handgriff ❸ an. Die anderen Geräteteile werden sehr heiß. Verbrennungsgefahr!

- Ziehen Sie wieder den Netzstecker und lassen Sie das Gerät aufgeklappt auskühlen.

Reinigen Sie das Gerät erneut, wie im Kapitel "Reinigen und Pflegen" beschrieben. Danach ist der Donutmaker betriebsbereit.

Donuts backen

Wenn Sie einen für Donutmaker vorgesehenen Teig, zum Beispiel der in dieser Anleitung angegebene, vorbereitet haben:

Hinweis:

Wenn Sie einen fettarmen Teig zubereitet haben, wie zum Beispiel Quarkteig, dann fetten Sie die Backflächen leicht mit zum Backen geeigneter Butter, Margarine oder Öl ein.

1. Heizen Sie das Gerät bei geschlossenem Deckel auf. Hierzu stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
2. Sobald die grüne Betriebslampe ❶ leuchtet, ist das Gerät aufgeheizt!

Hinweis:

Es kann passieren, dass während des Backvorganges die grüne Betriebslampe kurz erlischt und danach wieder aufleuchtet. Das bedeutet, dass die eingestellte Temperatur kurz unterschritten war und das Gerät wieder auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt hat.

Achtung:

Fassen Sie das Gerät nur am Handgriff ❸ an. Die anderen Geräteteile werden sehr heiß. Verbrennungsgefahr!

3. Öffnen Sie den Donutmaker.
4. Füllen Sie in jede Donutform auf der unteren Backfläche so viel Teig, dass der Teig die jeweilige Donutform ausfüllt (ca. 1 Teelöffel). Achten Sie darauf, dass der Teig nicht über den Rand der jeweiligen Donutform läuft. Schließen Sie den Deckel.

** Hinweis:**

Sie können alternativ den Teig in einen Spritzbeutel füllen und ihn damit in die Donutformen geben.

** Hinweis:**

Wenn Sie zuviel Teig in die Donutformen füllen, kann es sein, dass während des Backvorganges der Verschluss des Deckels aufspringt und die Backflächen auseinander gedrückt werden. Nehmen Sie in diesem Fall für den nächsten Backvorgang weniger Teig.

5. Nach frühestens 2 Minuten können Sie den Deckel öffnen, um das Backergebnis zu kontrollieren. Ein frühzeitigeres Öffnen würde nur die Donuts aufreißen. Die Donuts sind nach ca. 2 - 3 Minuten, je nach Geschmack, fertig.

** Hinweis:**

Achten Sie beim Herausnehmen der Donuts darauf, dass nicht versehentlich die Beschichtung der Backflächen beschädigt wird. Andernfalls lassen sich dort die Donuts nicht mehr so gut lösen.

6. Nach den letzten Donuts ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen das Gerät aufgeklappt abkühlen.

Reinigen und Pflegen

** Achtung:**

Öffnen Sie niemals das Gehäuse vom Gerät. Es befinden sich keinerlei Bedienelemente darin. Bei geöffnetem Gehäuse kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag bestehen.

Bevor Sie das Gerät reinigen, ...

- Ziehen Sie erst den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.



Auf keinen Fall dürfen die Geräteteile in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn bei erneutem Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.



Achtung! Sachschäden!

Verwenden Sie keine Reinigungs- oder Lösemittel.

Diese können nicht nur zu Schäden am Gerät führen, sondern auch zu Rückständen in den nächsten Donuts.

- Reinigen Sie die Backflächen nach Gebrauch zunächst mit einem trockenen Papier-Küchentuch, um die Fettrückstände aufzusaugen.
- Reinigen Sie danach alle Flächen und das Netzkabel mit einem leicht angefeuchteten Spültuch. Trocknen Sie das Gerät gut ab, bevor Sie es erneut verwenden.

Bei festgebackenen Rückständen:



Achtung! Sachschäden!

Nehmen Sie auf keinen Fall harte Gegenstände zu Hilfe. Hierdurch kann die Beschichtung der Backflächen beschädigt werden.

- Legen Sie lieber ein nasses Spültuch auf die festgebackenen Rückstände, um diese aufzuweichen.

Aufbewahren

Lassen Sie das Gerät erst vollständig auskühlen, bevor Sie es wegstellen.

Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung ② unter dem Geräteboden.

Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.

Rezepte

Grundrezept

Dieses Rezept reicht für ca. 50 Donuts.

260 g Mehl

130 g Zucker

1 Pck. Vanillinzucker

150 ml Milch

100 ml Sahne

3 Eier

3 EL Maiskeimöl

1 Pck. Backpulver

(30 g Puderzucker)

Mehl, Zucker, Vanillin-Zucker, Milch, Sahne, Eier, Öl und Backpulver zu einem glatten Teig verrühren.

Donutmaker wie in der Anleitung beschrieben vorbereiten. Donuts wie in der Anleitung beschrieben backen. Sind die Donuts fertig gebacken, aus dem Donutmaker entnehmen und mit etwas Puderzucker bestäuben.

Alternativ können Sie die Donuts auch mit Schokoladenglasur überziehen.

Fruchtjoghurt-Donut

150 g Mehl (Weizenvollkorn)

50 g Mehl (Hafermehl)

alternativ Instanthatferflocken

3 TL Backpulver

180 g Joghurt

(1 kleiner Becher, Erdbeere oder Banane)

4 EL Öl (Sonnenblumenöl)

40 g Rohrzucker

4 EL Wasser

Weizenvollkornmehl und Hafermehl mit Backpulver mischen. Die Mehlmischung mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verrühren. Donutmaker wie in der Anleitung beschrieben vorbereiten. Donuts wie in der Anleitung beschrieben backen.

Fitness-Donut

6 EL Rohrzucker

1 Prise Muskat

1 Prise Zimt

175 g Mehl, dunkles

1 Pck. Backpulver

8 EL Öl (Sonnenblumenöl)

8 EL Joghurt (Trinkjoghurt)

Rohrzucker, Muskat, Zimt, Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen und dann langsam Öl und Trinkjoghurt dazu geben. Damit es ein cremiger Teig wird, ständig rühren. Donutmaker wie in der Anleitung beschrieben vorbereiten. Donuts wie in der Anleitung beschrieben backen.

Entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

DE Service Deutschland

Tel.: 01805772033 (0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.de

IAN 86361

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.at

IAN 86361

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 86361

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

SOMMAIRE	PAGE
Introduction	8
Destination de l'appareil	8
Accessoires fournis	8
Description de l'appareil	8
Caractéristiques techniques	8
Consignes de sécurité	8
Préparation de la machine à beignets	9
Cuisson des beignets	9
Nettoyage et entretien	10
Rangement	11
Recettes	11
Mise au rebut	11
Garantie et service après-vente	12
Importateur	12

Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation et conservez ce dernier pour une utilisation ultérieure. Lors du transfert de l'appareil à une tierce personne, remettez-lui également le mode d'emploi.

Appareil à donuts

Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil.

Vous avez choisi un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Veuillez vous familiariser avec l'ensemble des consignes d'opération et de sécurité avant l'usage du produit. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. En cas de transfert du produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Destination de l'appareil

Cet appareil est destiné exclusivement à la cuisson de donuts. Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation dans un cadre domestique. Il n'est pas prévu pour la préparation d'autres denrées alimentaires ni pour une utilisation dans des domaines commerciaux ou industriels.

Accessoires fournis

- Appareil à donuts
- Mode d'emploi

Description de l'appareil

- ❶ Lampe témoin de service (rouge / vert)
- ❷ Enrouleur de câble
- ❸ Poignée
- ❹ Verrouillage

Caractéristiques techniques

Tension : 220 - 240 V ~ / 50 Hz
Puissance consommée : 800 W

Consignes de sécurité

Afin d'éviter tout danger de mort par électrocution :

- Assurez-vous que l'appareil ne peut jamais entrer en contact avec de l'eau tant que la fiche secteur est branchée dans la prise, en particulier lorsque vous l'utilisez dans une cuisine à proximité de l'évier.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou même humide lorsque l'appareil est utilisé. Disposez le cordon de manière à éviter qu'il ne soit pas endommagé ou coincé.
- Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par un technicien spécialisé ou par le service clientèle afin d'éviter tout danger.
- Après utilisation, veuillez retirer la fiche de la prise secteur. Il ne suffit pas d'éteindre l'appareil, car il y a toujours présence d'une tension aussi longtemps que la fiche secteur est branchée sur la prise.

Pour éviter les risques d'incendie et d'accident :

- Lors du fonctionnement, les pièces de l'appareil peuvent devenir chaudes. Pour cette raison, saisissez uniquement la poignée.
- Les denrées à base de pâte peuvent brûler ! Ne placez donc jamais l'appareil sous des objets combustibles, en particulier sous des rideaux pouvant prendre feu.
- Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans surveillance.

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales présentent des déficiences ou dont le manque d'expérience ou de connaissances les empêchent d'opérer l'appareil en toute sécurité, quand bien même une personne avertie surveillerait les opérations. Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils jouent avec l'appareil.
- Lors de l'ouverture du couvercle, des vapeurs très chaudes peuvent s'échapper. Voilà pourquoi, nous recommandons de porter des gants de cuisine au moment d'ouvrir le couvercle.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour être opéré avec un temporisateur externe ou un système de télécommande séparé.

Préparation de la machine à beignets

Avant de mettre l'appareil en service, assurez-vous que l'appareil, la fiche secteur et le câble secteur sont dans un état impeccable et que tout le matériel d'emballage a été retiré de la machine.

Nettoyez dans un premier temps l'appareil, comme indiqué au chapitre « Nettoyage et entretien ».

Graissez légèrement les surfaces de cuisson avec du beurre, de la margarine ou de l'huile de cuisson. Les éventuels résidus liés à la confection se laissent ainsi retirer plus facilement des surfaces de cuisson.

Faites chauffer brièvement l'appareil avec le couvercle fermé :

1. Enfichez la fiche dans la prise secteur.
2. La lampe témoin rouge ❶ est allumée, aussi longtemps que la fiche se trouve dans la prise. La lampe témoin verte ❶ s'allume dès que l'appareil a atteint la température définie.

Attention :

Saisissez l'appareil uniquement au niveau de la poignée ❸. Les autres pièces de la machine deviennent très chauds. Risque de brûlure !

- Retirez à nouveau la fiche secteur et laissez l'appareil refroidir alors qu'il est ouvert.

Nettoyez à nouveau l'appareil, comme indiqué au chapitre « Nettoyage et entretien ». La machine à beignets est à présent prête à l'emploi.

Cuisson des beignets

Lorsque vous avez préparé la pâte prévue pour la machine à beignets, par exemple celle qui est indiquée dans ce mode d'emploi :

Remarque :

Si vous avez préparé une pâte peu grasse, comme par ex. une pâte à base de fromage blanc, graissez légèrement les surfaces de cuisson avec du beurre, de la margarine ou de l'huile appropriés à la cuisson.

1. Faites chauffer l'appareil avec le couvercle fermé. Pour ce faire, insérez la fiche dans la prise secteur.
2. Dès que la lampe témoin verte ❶ est allumée, l'appareil est chauffé !

Remarque :

Il peut arriver qu'au cours du processus de cuisson, la lampe témoin verte s'éteigne brièvement puis s'allume à nouveau. Cela signifie que l'appareil est brièvement passé sous la température définie et qu'il l'a ensuite à nouveau atteinte.

Attention :

Saisissez l'appareil uniquement au niveau de la poignée ❸. Les autres pièces de la machine deviennent très chauds. Risque de brûlure !

3. Ouvrez la machine à beignets.
4. Remplissez chaque moule à beignet sur la surface de cuisson inférieure de manière à ce que la pâte remplisse le moule (env. 1 c-à-c.). Veillez à ce que la pâte ne déborde pas du moule à beignets respectif. Fermez le couvercle.

 Remarque :

Vous pouvez aussi mettre la pâte dans une poche à douille pour remplir les moules à beignet.

 Remarque :

Si vous mettez trop de pâte dans les moules à beignet, il peut arriver qu'au cours du processus de cuisson, la fermeture du couvercle saute et que les surfaces de cuisson s'écartent les unes des autres. Dans ce cas, utilisez moins de pâte pour le processus de cuisson suivant.

5. Attendre au minimum 2 minutes pour ouvrir le couvercle et contrôler le résultat de cuisson. En ouvrant plus tôt, vous risquez de déchirer les beignets. Les beignets sont prêts après env. 2 à 3 minutes, selon votre goût.

 Remarque :

Au moment de retirer les beignets, veillez à ne pas endommager accidentellement le revêtement des surfaces de cuisson. Sinon, les beignets colleront ensuite à cet endroit.

6. Après la dernière fournée de beignets, débranchez la fiche secteur de la prise et laissez refroidir l'appareil avec le couvercle ouvert.

Nettoyage et entretien

 Attention :

N'ouvrez jamais le corps de l'appareil. Il ne s'y trouve aucun élément de commande. Danger de mort par électrocution lorsque le corps de l'appareil est ouvert. Avant de nettoyer l'appareil, ...

- retirez tout d'abord la fiche secteur de la prise et laissez l'appareil refroidir.



Les pièces de l'appareil ne doivent sous aucun prétexte être plongées dans l'eau ou un autre liquide ! Danger de mort par électrocution si des restes d'humidité entrent en contact avec des pièces sous tension.



Attention !
Risque de dommages matériels !

N'utilisez pas de produits de nettoyage ou de solvants. Ces derniers peuvent non seulement endommager l'appareil mais également contribuer au dépôt de résidus dans les beignets suivants.

- Nettoyez les surfaces de cuisson après utilisation tout d'abord avec un essuie-tout sec afin d'absorber les résidus de graisse.
- Nettoyez ensuite toutes les surfaces et le cordon d'alimentation avec un chiffon de nettoyage légèrement humidifié. Séchez bien l'appareil, avant de l'utiliser à nouveau.

En cas de résidus incrustés :



Attention !
Risque de dommages matériels !

N'utilisez sous aucun prétexte des objets durs pour retirer les résidus incrustés. Ils peuvent en effet endommager le revêtement des surfaces de cuisson.

- Posez plutôt un chiffon de nettoyage mouillé sur les résidus incrustés afin de les ramollir.

Rangement

Attendez que l'appareil ait complètement refroidi avant de le ranger.

Enroulez le cordon d'alimentation dans l'enrouleur de câble ❷ sous l'appareil.

Rangez l'appareil dans un endroit sec.

Recettes

Recette de base

Cette recette suffit pour environ 50 beignets.

260 g de farine

130 g de sucre

1 paquet de sucre vanillé

150 ml de lait

100 ml de crème fraîche

3 oeufs

3 c-à-s d'huile de germe de maïs

1 paquet de levure chimique

(30 g de sucre en poudre)

Mélanger la farine, le sucre, le sucre vanillé, le lait, la crème fraîche, les oeufs, l'huile et la levure chimique pour en faire une pâte lisse.

Préparer l'appareil à beignets conformément à la description du mode d'emploi. Procéder à la cuisson des beignets, conformément à la description du mode d'emploi. Dès que les beignets sont cuits, les retirer de l'appareil à beignets et les saupoudrer de sucre glace.

En alternative, vous pouvez également revêtir les beignets d'un glaçage au chocolat.

Beignet au yaourt aux fruits

150 g de farine (de blé complet)

50 g de farine (farine d'avoine)

ou autre solution : flocons d'avoine instantanés

3 cuillères à café de levure

180 g de yaourt

(1 petit pot, fraise ou banane)

4 cuillères à soupe d'huile (huile de tournesol)

40 g de sucre de canne

4 cuillères à soupe d'eau

Mélanger la farine complète et la farine d'avoine avec la levure chimique. Ajouter les autres ingrédients à la farine et bien mélanger pour former une pâte homogène. Préparer la machine à beignets selon la description figurant dans le mode d'emploi. Faire cuire les beignets conformément à ce qui est décrit dans le mode d'emploi.

Beignet régime

6 cuillères à soupe de sucre de canne

1 pincée de muscade

1 pincée de cannelle

175 g de farine de blé complet

1 paquet de levure chimique

8 cuillères à soupe d'huile (huile de tournesol)

8 cuillères à soupe de yaourt (yaourt à boire)

Mélanger le sucre de canne, la muscade, la cannelle, la farine et la levure chimique dans un saladier, puis lentement ajouter l'huile et le yaourt à boire. Pour que la pâte soit bien crémeuse, constamment remuer. Préparer la machine à beignets selon la description figurant dans le mode d'emploi. Faire cuire les beignets conformément à ce qui est décrit dans le mode d'emploi.

Mise au rebut



L'appareil ne doit jamais être jeté dans la poubelle domestique normale.

Ce produit est soumis à la directive européenne 2002/96/EC.

Remettez l'appareil destiné au recyclage à une entreprise spécialisée ou au centre de recyclage de votre commune.

Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doutes, contactez votre organisation de recyclage.



Éliminez l'ensemble des matériaux d'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement.

Garantie et service après-vente

Cet appareil bénéficie de 3 ans de garantie à compter de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa distribution.

Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Si la garantie devait s'appliquer, contactez par téléphone votre interlocuteur du service après-vente. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.

La prestation de garantie s'applique uniquement pour les erreurs de matériaux et de fabrication, pas pour les dommages de transport, les pièces d'usure ou les dommages subis par les pièces fragiles, comme par ex. les interrupteurs ou les batteries. Le produit est exclusivement destiné à un usage privé et non commercial.

La garantie est annulée en cas de manipulation incorrecte et inappropriée, d'utilisation brutale et en cas d'intervention qui n'aurait pas été réalisée par notre centre de service après-vente agréé. Cette garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

La durée de la garantie n'est pas prolongée par la garantie du fabricant. Ceci vaut également pour les pièces remplacées et réparées. Tous dommages et défauts présents dès l'achat doivent être notifiés dès que le produit est déballé, et au plus tard deux jours après la date d'achat. Toutes réparations survenant après la période sous garantie ne seront pas prises en charge.

FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

IAN 86361

CH Service Suisse

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,
mobile max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 86361

Importateur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

INDICE

PAGINA

Introduzione	14
Destinazione d'uso	14
Fornitura	14
Descrizione dell'apparecchio	14
Dati tecnici	14
Avvertenze di sicurezza	14
Preparazione del Donutmaker	15
Cottura dei donut	15
Pulizia e cura	16
Conservazione	17
Ricette	17
Smaltimento	17
Garanzia e assistenza	18
Importatore	18

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima del primo impiego e conservarle per l'impiego successivo.
In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare anche il manuale di istruzioni.

Piastra per ciambelle

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio.

Lei ha scelto un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, si familiarizzi con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzi il prodotto solo come descritto e per i campi di impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegni anche tutta la documentazione relativa.

Destinazione d'uso

Questo apparecchio è destinato esclusivamente alla cottura di donut. Questo apparecchio è previsto esclusivamente per l'uso in ambienti domestici privati. Non è previsto per la preparazione di altri alimenti e per l'impiego in ambienti commerciali o industriali.

Fornitura

- Piastra per ciambelle
- Istruzioni per l'uso

Descrizione dell'apparecchio

- ❶ Spia di funzionamento (rosso / verde)
- ❷ Avvolgimento cavo
- ❸ Maniglia
- ❹ Blocco

Dati tecnici

Tensione: 220 - 240 V ~ / 50 Hz
Assorbimento
di potenza: 800 W

Avvertenze di sicurezza

Per evitare il pericolo di morte per scossa elettrica:

- Impedire che l'apparecchio venga a contatto con l'acqua, quando la spina di rete è collegata alla presa di rete, e in particolare se utilizzato in cucina nelle vicinanze di un lavandino.
- Accertarsi che durante il funzionamento il cavo di alimentazione non si bagni o diventi umido. Disporlo in modo che non venga schiacciato o danneggiato in altro modo.
- Fare sostituire immediatamente la spina o il cavo di rete danneggiato da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza ai clienti, per evitare possibili danni.
- Dopo l'uso disinserire sempre la spina dalla presa. Il semplice spegnimento non è sufficiente, poiché l'apparecchio è sempre sotto tensione fino a quando la spina è inserita nella presa di corrente.

Al fine di evitare il pericolo di incendio e lesioni:

- Le parti dell'apparecchio possono surriscaldarsi durante il funzionamento, pertanto non toccare altro che la maniglia.
- Gli alimenti a base di carboidrati bruciano facilmente! Non collocare mai l'apparecchio sotto oggetti combustibili, in particolare tendine.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.

- Questo apparecchio non è indicato per l'uso da parte di persone (inclusi bambini) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive dell'esperienza e/o della conoscenza necessaria, a meno che tali persone non vengano sorvegliate da un responsabile per la sicurezza o abbiano ricevuto indicazioni sull'impiego dell'apparecchio. Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- L'apertura del coperchio potrebbe dare luogo alla fuoriuscita di getti di vapore bollente. Nell'eseguire tale operazione, quindi, è consigliabile utilizzare guanti o presine da cucina.
- Questo apparecchio non è adatto al funzionamento con un timer interruttore esterno o un sistema di telecomando separato.

Preparazione del Donutmaker

Prima di mettere in funzione l'apparecchio, controllare accuratamente che l'apparecchio, la spina e il cavo di rete siano in condizioni perfette e siano stati rimossi tutti i materiali di imballaggio.

Pulire l'apparecchio come descritto al capitolo "Pulizia e manutenzione".

Oliare leggermente le superfici di cottura con burro, margarina o olio idonei per la cottura. Così si rimuovono meglio eventuali resti di produzione sulle superfici di cottura.

Riscaldare l'apparecchio una volta brevemente con il coperchio chiuso:

1. Inserire la spina nella presa di corrente.
2. La spia di funzionamento rossa ❶ resta accesa fino a quando la spina è inserita nella presa di corrente. La spia di funzionamento verde ❶ si accende quando l'apparecchio raggiunge la temperatura impostata.

Attenzione:

Afferrare l'apparecchio solo dalla maniglia ❸. Le altre parti dell'apparecchio si surriscaldano. Pericolo di ustioni!

- Staccare la spina e fare raffreddare l'apparecchio aperto.

Pulire nuovamente l'apparecchio come descritto al capitolo "Pulizia e manutenzione". Dopo di ciò, il Donutmaker è pronto per l'uso.

Cottura dei donut

Dopo aver preparato l'impasto previsto per il Donutmaker, ad es. quello indicato nel presente manuale di istruzioni:

Avvertenza:

Se si è preparato un impasto con pochi grassi, ad esempio con formaggio Quark, oliare leggermente le superfici di cottura con burro, margarina o olio idoneo per la cottura in forno.

1. Riscaldare l'apparecchio con il coperchio chiuso. Per farlo, inserire la spina nella presa di corrente.
2. Non appena la spia di funzionamento verde ❶ si accende, l'apparecchio è riscaldato a sufficienza!

Avvertenza:

Può succedere che durante il procedimento di cottura, la spia di funzionamento verde si spenga brevemente e si riaccenda subito dopo. Ciò significa che la temperatura impostata non è stata raggiunta per breve tempo e l'apparecchio si è riaccessato per ottenere la temperatura impostata.

Attenzione:

Afferrare l'apparecchio solo dalla maniglia ❸. Le altre parti dell'apparecchio si surriscaldano. Pericolo di ustioni!

3. Aprire il Donutmaker.
4. Versare un impasto sufficiente a riempire ogni forma per il donut sulla superficie di cottura inferiore (circa 1 cucchiaino). Impedire che l'impasto coli oltre il margine della superficie di cottura. Chiudere il coperchio.

 Avvertenza:

in alternativa si può inserire l'impasto in una tasca e creare così la forma di donut.

 Avvertenza:

se si inserisce troppo impasto nelle forme per donut, durante il procedimento di cottura la chiusura del coperchio potrebbe scattare e le due piastre di cottura potrebbero aprirsi. In tal caso, utilizzare una quantità inferiore di impasto per il successivo procedimento di cottura.

5. Dopo un minimo di 2 minuti è possibile aprire il coperchio per controllare il risultato di cottura. Se si apre l'apparecchio prima che sia trascorso tale tempo, i donut si rovineranno. I donut sono pronti dopo ca. 2 - 3 minuti, a seconda dei gusti.

 Avvertenza:

Nel prelevare i donut fare attenzione a non danneggiare involontariamente il rivestimento delle superfici di cottura. In caso contrario, i donut non si staccerebbero più facilmente.

6. Dopo aver cotto l'ultimo donut, staccare la spina dalla presa di corrente e fare raffreddare l'apparecchio aperto.

Pulizia e cura

 Attenzione:

Non aprire mai l'alloggiamento dell'apparecchio. In esso non è presente alcun elemento di comando. L'apertura dell'alloggiamento comporta il pericolo di morte per scossa elettrica. Prima di ripulire l'apparecchio, ...

- Estrarre prima di tutto la spina dalla presa di corrente e far raffreddare l'apparecchio.



Gli elementi dell'apparecchio non devono assolutamente essere immersi in acqua o altri liquidi! Se nel successivo utilizzo i resti di liquidi penetrassero a contatto di parti sotto tensione, può sussistere il pericolo di morte a causa di scossa elettrica.



Attenzione!
Pericolo di danni materiali!

Non utilizzare detergenti o solventi. Essi, oltre a causare danni all'apparecchio, potrebbero anche lasciare residui che verrebbero assorbiti dai donut nella cottura successiva.

- Dopo l'uso, ripulire le superfici di cottura prima con un panno di carta da cucina asciutto, per assorbire i resti di unto.
- Ripulire quindi tutte le superfici e il cavo di rete con una spugnetta leggermente inumidita. Asciugare bene l'apparecchio prima di riutilizzarlo.

In caso di resti bruciati e attaccati:



Attenzione!
Pericolo di danni materiali!

Non utilizzare in alcun caso oggetti duri. In tal modo potrebbe danneggiarsi il rivestimento delle superfici di cottura.

- Poggiare invece un panno da cucina inumidito sulle incrostazioni, per ammorbidirle.

Conservazione

Prima di riporre l'apparecchio, è necessario farlo raffreddare completamente.

Avvolgere il cavo ❷ intorno all'apposito dispositivo sul fondo dell'apparecchio.

Riporre l'apparecchio in un luogo asciutto.

Ricette

Ricetta base

Questa ricetta è sufficiente per circa 50 Donuts.

260 g di farina

130 g di zucchero

1 pacchetto di zucchero vanigliato

150 ml di latte

100 ml di panna

3 uova

3 cucchiaini di olio di semi di mais

1 pacchetto di polvere lievitante

(30 g di zucchero a velo)

Lavorare insieme farina, zucchero, zucchero vanigliato, latte, panna, uova, olio e polvere lievitante fino a ottenere un impasto uniforme.

Preparare il Donutmaker come descritto nelle istruzioni per l'uso. Cuocere i donut come descritto nelle istruzioni.

Al termine della cottura, rimuovere i donut dal Donutmaker e cospargerli di zucchero a velo.

In alternativa si possono decorare i donut anche con una glassa al cioccolato.

Donut allo yogurt alla frutta

150 g di farina (grano integrale)

50 g di farina (di avena)

in alternativa fiocchi d'avena istantanei

3 cucchiaini di lievito in polvere

180 g di yogurt

(1 vasetto, fragola o banana)

4 cucchiaini di olio (olio di semi di girasole)

40 g zucchero grezzo

4 cucchiaini di acqua

Mescolare la farina integrale e la farina d'avena con la polvere lievitante. Aggiungere gli altri ingredienti e mescolare, fino a ottenere un impasto. Preparare il Donutmaker come descritto nelle istruzioni. Cuocere i donut come descritto nelle istruzioni.

Donut dietetici

6 cucchiaini di zucchero grezzo

1 pizzico di noce moscata

1 pizzico di cannella

175 g di farina scura

1 pacchetto di polvere lievitante

8 cucchiaini di olio (olio di semi di girasole)

8 cucchiaini di yogurt (yogurt liquido)

Mescolare lo zucchero grezzo, la noce moscata, la cannella, la farina e la polvere lievitante in una ciotola, aggiungendo infine lentamente l'olio e lo yogurt liquido. Mescolare costantemente, per ottenere un impasto cremoso. Preparare il Donutmaker come descritto nelle istruzioni. Cuocere i donut come descritto nelle istruzioni.

Smaltimento



Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto sottostà alla direttiva europea 2002/96/EC.

Smaltire l'apparecchio presso un'azienda autorizzata o presso l'ente comunale di smaltimento.

Rispettate le prescrizioni attualmente in vigore.

In caso di dubbio mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.



Smaltire tutti i materiali dell'imballaggio in modo ecologicamente conforme.

Garanzia e assistenza

Questo apparecchio è garantito per 3 anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna.

Conservare lo scontrino come prova d'acquisto. In caso di interventi in garanzia, contattare telefonicamente il proprio centro di assistenza. Solo in questo modo è possibile

garantire una spedizione gratuita della merce.

La garanzia vale solo per i difetti di materiale o fabbricazione, non per i danni da trasporto, parti soggette a usura o danni a parti fragili come ad es. interruttori o accumulatori. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale.

La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore.

Il periodo di garanzia non viene prolungato in caso di un intervento in garanzia. Ciò vale anche per le componenti sostituite e riparate. I danni e difetti presenti già all'acquisto devono essere comunicati immediatamente dopo il disimballaggio, e non oltre due giorni dalla data di acquisto. Le riparazioni effettuate dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

IT Assistenza Italia

Tel.: 02 36003201

E-Mail: kompernass@lidl.it

IAN 86361

CH Assistenza Svizzera

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,

telefonia mobile max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 86361

Importatore

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

CONTENT	PAGE
Introduction	20
Intended use	20
Items supplied	20
Appliance description	20
Technical data	20
Safety information	20
Preparing the donut maker	21
Baking donuts	21
Cleaning and care	22
Storage	23
Recipes	23
Disposal	23
Warranty and Service	24
Importer	24

Read the operating instructions carefully before using the device for the first time and preserve this booklet for later reference. Pass this manual on to whoever might acquire the device at a future date.

Doughnut Maker

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have clearly decided in favour of a quality product. These operating instructions are a part of this product. They contain important information in regard to safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all of these operating and safety instructions. Use the product only as described and only for the specified areas of application. In addition, pass these documents on, together with the product, to any future owner.

Intended use

This appliance is intended exclusively for the baking of donuts. This appliance is intended exclusively for use in domestic households. It is not intended for the preparation of other foods or for commercial or industrial purposes.

Items supplied

- Doughnut Maker
- Operating Instructions

Appliance description

- ❶ Operating light (red / green)
- ❷ Cable retainer
- ❸ Hand grip
- ❹ Locking device

Technical data

Voltage : 220 - 240 V ~/50 Hz
Power consumption: 800 W

Safety information

To avoid potentially fatal electric shocks:

- Ensure that the appliance never comes into contact with water when the plug is inserted into a power socket, especially if it is being used in the kitchen and close to the sink.
- Ensure that the power cable never becomes wet or damp during operation. Lay the cable such that it does not get clamped or otherwise damaged.
- Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- Always remove the plug from the power socket after use. Simply switching the appliance off is not sufficient, as it remains under power for as long as the plug is inserted into the power socket.

To avoid the risks of fire or injury:

- Parts of the appliance will become hot during operation; you should hold the appliance only by the grip.
- Pastry can catch fire! Thus, DO NOT place the appliance under inflammable objects, especially curtains and drapes.
- Never let the appliance work without supervision.

- This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiencies in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Very hot steam clouds can escape when opening the lid. It is thus best to wear oven mitts when opening the appliance.
- This appliance is neither designed nor intended to be used with an external time switch or other separate remote control system.

Preparing the donut maker

Before taking the appliance into use check to ensure that the appliance, the plug and the power cable are in a serviceable condition and that all packaging materials have been removed.

First of all, clean the appliance as described in the chapter "Cleaning and Care".

Lightly grease the baking surfaces with butter, margarine or oil that is suitable for baking. In this way any production-related residues on the baking surfaces can be better loosened.

Heat the appliance up with the lid closed:

1. Insert the plug into the power socket.
2. The red operating lamp **1** glows for as long as the plug is in the power socket. The green operating lamp **1** glows as soon as the appliance has reached the adjusted temperature.

Important!

Take hold of the appliance only at the hand grip **3**. The other appliance parts will be very hot. Risk of Burns!

- Remove the power plug and, with the lid open, allow the appliance to cool down .

Clean the appliance again as described in the chapter "Cleaning and Care". The Donut Maker is now ready for use.

Baking donuts

When you have prepared a dough for the Donut Maker, one such as those in the recipes given in this booklet:

Note:

If you have prepared a low-fat pastry, such as curd pastry, then grease the baking surfaces lightly with some butter, margarine or oil suitable for baking.

1. Heat the appliance with the lid closed. Insert the plug into a power socket.
2. As soon as the green operating lamp **1** glows, the appliance is sufficiently warmed up!

Note:

It can happen that, during the baking process, the green operating lamp goes out briefly and then lights up again. This means that the adjusted temperature had fallen, the appliance then automatically heats itself back up to the required temperature.

Important!

Take hold of the appliance only at the hand grip **3**. The other appliance parts will be very hot. Risk of Burns!

3. Open the Donut Maker.
4. Place into each of the donut moulds in the lower baking surface enough dough to fill the mould (about 1 teaspoon). Ensure that the dough does not run over the edge of the donut moulds. Now close the lid.

 Note:

Alternatively, you can fill a pastry bag with the pastry and squirt it into the donut moulds.

 Note:

If you put too much pastry into the donut moulds it is possible that, during the baking process, the closure of the lid could pop open and the baking surfaces are pressed apart. In this case, use less pastry for the next baking process.

5. After no less than 2 minutes you can open the lid to check the baking result. Opening the lid earlier will only tear the donuts. To ones own taste, the donuts are ready after ca. 2 - 3 minutes.

 Note:

When removing the donuts ensure that you do not damage the coating of the baking surfaces. If you do, it will become harder to separate the donuts from the surfaces.

6. After baking the last donut remove the plug from the power socket and allow the appliance to cool with the lid open.

Cleaning and care

 Important!

Never open the housing of the appliance. There are no operating elements inside. When the housing is open, there is the risk of receiving a fatal electrical shock. Before cleaning the appliance, ...

- Remove the plug from the power socket and allow the device to cool down completely.



Under no circumstances may the components of the appliance be submerged in water or other liquids! There would be the risk of a fatal electric shock upon the next use of the appliance should moisture be present in the voltage conducting elements .

 Attention! Property damage!

Do not use detergents or solvents. They could not only damage the appliance, they can also leave traces that would be baked into the next donuts.

- First of all, clean the baking surfaces with a dry paper towel to soak up the grease residue.
- Then clean all surfaces and the power cable with a lightly moistened cloth. Always dry the appliance well before using it again.

In the case of stubborn residues:

 Attention! Property damage!

NEVER make use of hard objects. These could damage the coatings of the baking surfaces.

- It is better to lay a wet wash cloth on the encrusted residues in order to soften them.

Storage

Allow the appliance to cool off completely before putting it into storage.

Wind the power cable around the cable retainer  on the bottom of the appliance.

Store the appliance in a dry location.

Recipes

Basic recipe

This recipe is enough for about 50 donuts.

260 g Flour

130 g Sugar

1 pkt Vanilla sugar

150 ml Milk

100 ml Cream

3 Eggs

3 tbsp Corn oil

1 pkt Baking powder

(30g Powder sugar)

Stir the flour, sugar, vanilla sugar, milk, cream, eggs, oil and baking powder into a smooth pastry.

Prepare the Donut Maker as described in the instructions. Bake the Donuts as described in the instructions. When the donuts are baked, remove them from the Donut Maker and dust them with powdered sugar.

Alternatively, you can also coat the donuts with chocolate icing.

Fruit-yoghurt Donut

150 g Flour (Whole grain wheat)

50 g Flour (Oatmeal)

alternatively, Instant oatmeal flakes

3 teaspoons baking powder

180 g Yoghurt

(1 small beaker, strawberry or banana)

4 Tbsp Oil (Sunflower seed oil)

40 g Cane sugar

4 Tbsp Water

Mix the whole grain wheat, oatmeal and baking powder together. Blend this flour mixture with the other ingredients into a dough. Prepare the Donut Maker as described in the handbook. Bake the donuts as described in the handbook.

Diet Donut

6 Tbsp Cane sugar

1 Pinch of Nutmeg

1 Pinch of Cinnamon

175 g Flour, dark

1 Pkt. Baking powder

8 Tbsp Oil (Sunflower seed oil)

8 Tbsp Yoghurt (drinking yoghurt)

Mix the cane sugar, nutmeg, cinnamon, flour and baking powder in a bowl then slowly add the oil and yoghurt. To ensure that it will be a smooth dough, stir it constantly. Prepare the Donut Maker as described in the handbook. Bake the donuts as described in the handbook.

Disposal



Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the European guideline 2002/96/EC.

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.



Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

Warranty and Service

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please make contact by telephone with our Service Department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, but not for transport damage, for wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries. This product is for private use only and is not intended for commercial use.

The warranty is void in the case of abusive and improper handling, use of force and internal tampering not carried out by our authorized service branch.

Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

The warranty period will not be extended by repairs made under warranty. This applies also to replaced and repaired parts. Any damage and defects extant on purchase must be reported immediately after unpacking the appliance, at the latest, two days after the purchase date. Repairs made after the expiration of the warranty period are subject to payment.

 **Service Great Britain**

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 86361

Importer

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

KOMPERNASS GMBH

Burgstraße 21

D-44867 Bochum

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Version des informations

Versione delle informazioni · Last Information Update:

11 / 2012 · Ident.-No.: SDM800A1102012-1

IAN 86361